

Mandlové perníčky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

25 dkg hladké mouky

7 dkg moučkového cukru

7 dkg másla

12,5 dkg medu

10 dkg neloupaných strouhaným mandlí

1 vejce

1 lžíce rumu

0,2 prášku do perníku

1 citrón - nastrohaná kůra

Postup

Ve vodní lázni rozpustíme med, máslo a zamícháme citrónovou kůru. Promícháme mouku s cukrem, práškem do perníku, mandlemi. Smícháme s medem a máslem, vejcem, rumem a dobře propracujeme. Necháme 30 minut odpočinout. Vyválíme těsto a vykrajujeme různé tvary. Na tukem vymazaném plechu upečeme. Vychladlé polijeme polevou a zdobíme